

全能小廚神 2025

7 月上旬 (A 課程)

時間	日期	菜式	菜式名稱	相同課程
10:00-12:30	02/7/2025 (三)	西式甜品	702A 北海道流心芝士撻 + 法式焦糖布丁	702A, 807P
	03/7/2025 (四)	西式甜品	703A Oreo 木糠芝士蛋糕	703A, 729P
	04/7/2025 (五)	英國菜	704A 愛爾蘭燴羊肉 + 牛油果醬伴煎餅	704A, 807A
	05/7/2025 (六)	意大利菜	705A 芝士忌廉肉醬焗千層麵 + 意式蕃茄焗牛肉丸	705A, 721A, 731P, 815A, 825A
	06/7/2025 (日)	英國菜	706A 威靈頓牛柳 + 焗牛油麵包布甸	706A, 725A, 808A, 822A
	07/7/2025 (一)	意大利菜	707A 牛肝菌意大利飯 + 意式海鮮湯	707A, 716P, 811A
	08/7/2025 (二)	日式	708A 照燒嫩滑雞肉飯糰 + 日式芝士無骨雞翼	708A
	09/7/2025 (三)	法國菜	709A 意大利海鮮蛋餅 + 法式蜜糖芥末煎豬扒	709A, 723P, 810P
	10/7/2025 (四)	法國菜	710A 焗法式寶雲酥羊架 + 煙肉炸釀磨菇	710A, 821P
	11/7/2025 (五)	西班牙菜	711A 西班牙海鮮飯 + 西班牙奄列	711A, 803P
	12/7/2025 (六)	西式甜品	712A 芒果千層蛋糕	712A, 828A, 826P
	13/7/2025 (日)	法國菜	713A 香燒豬仔脾伴自製蘋果醬 + 德國乾果蛋糕	713A, 827P
	14/7/2025 (一)	英國菜	714A 英式酥皮波菜焗魚柳 + 芝士肉醬焗扁意粉	713P, 714A
	15/7/2025 (二)	西式甜品	715A QQ 卡通卷蛋	715A, 802A, 826A
	16/7/2025 (三)	西式甜品	716A 繽紛朱古力甜甜圈	716A, 827A
	17/7/2025 (四)	西式甜品	717A 瑞士蓮朱古力閃電泡芙 + 果醬曲奇	717A, 816A
	18/7/2025 (五)	法國菜	718A 法國藍帶豬排 + 法式洋蔥湯	718A, 804A, 825P
	19/7/2025 (六)	西式甜品	719A 意大利芝士蛋糕 Tiramisu	719A, 830A
	20/7/2025 (日)	西式甜品	720A 金沙脆皮朱古力包	720A, 821A
	21/7/2025 (一)	意大利菜	721A 芝士忌廉肉醬焗千層麵 + 意式蕃茄焗牛肉丸	705A, 721A, 731P, 815A, 825A
	22/7/2025 (二)	西式甜品	722A 公仔馬卡龍 Macaron	710P, 722A, 810A, 819A
	23/7/2025 (三)	西式甜品	723A 熊貓曲奇 + 玻璃曲奇	723A, 813A
	24/7/2025 (四)	西式甜品	724A 芒果拿破崙	724A, 809A, 820A
	25/7/2025 (五)	英國菜	725A 威靈頓牛柳 + 焗牛油麵包布甸	706A, 725A, 808A, 822A
	26/7/2025 (六)	西式甜品	726A 芝士梳乎厘 + 吉百利朱古力杏仁條	726A, 812P
	27/7/2025 (日)	意大利菜	727A 卡邦尼汁煙肉意粉 + 自製新鮮意大利粉	727A, 729A, 817P
	28/7/2025 (一)	意大利菜	728A 青醬海鮮伴義大利寬麵 + 香草牛油烤春雞	728A, 829A
	29/7/2025 (二)	意大利菜	729A 卡邦尼汁煙肉意粉 + 自製新鮮意大利粉	727A, 729A, 817P
	30/7/2025 (三)	西式甜品	730A 麥提莎彩虹蛋糕	703P, 730A
	31/7/2025 (四)	西式甜品	731A 卡通 CAKE POP	731A, 814P

全能小廚神 2025

7月下午 (P 課程)

時間	日期	菜式	菜式名稱	相同課程
14:15-16:45	02/7/2025 (三)	手打漢堡	702P 脆味夏威夷牛肉漢堡 + 蜜糖雞翼	702P, 805P, 830P
	03/7/2025 (四)	西式甜品	703P 麥提莎彩虹蛋糕	703P, 730A
	04/7/2025 (五)	點心	704P 脆皮奶皇月餅 + 十勝紅豆月餅	704P, 815P
	05/7/2025 (六)	意大利菜	705P 意式鮮茄橄欖煎魚柳 + 羅馬雞肉卷	705P
	06/7/2025 (日)	韓式	706P 韓式牛肉飯+明洞朱古力香蕉班戟	706P, 727P
	07/7/2025 (一)	點心	707P 叉燒餐包 + 得意熊貓	707P
	08/7/2025 (二)	西式甜品	708P 法式樹頭蛋糕	708P, 805A
	09/7/2025 (三)	點心	709P 星廚瑤柱蘿蔔糕 + 紫薯煎堆仔	709P
	10/7/2025 (四)	西式甜品	710P 公仔馬卡龍 Macaron	710P, 722A, 810A, 819A
	11/7/2025 (五)	點心	711P 可愛刺蝟包 + 北海道牛乳鮮奶撻	711P, 806A
	12/7/2025 (六)	日式甜品	712P 冷手打烏冬+ 提拉米蘇梳乎厘班戟	712P, 802P
	13/7/2025 (日)	英國菜	713P 英式酥皮波菜焗魚柳 + 芝士肉醬焗扁意粉	713P, 714A
	14/7/2025 (一)	台式奶茶	714P Q 彈珍珠奶茶+手工煙韌芋圓	714P, 818P
	15/7/2025 (二)	手打漢堡	715P 三倍芝士牛肉漢堡 + BBQ 汁雞翼	715P, 823A
	16/7/2025 (三)	意大利菜	716P 牛肝菌意大利飯 + 意式海鮮湯	707A, 716P, 811A
	17/7/2025 (四)	點心	717P 蝦餃 + 公仔冬菇包	717P
	18/7/2025 (五)	中菜	718P 油溫控制: 香辣軟殼蟹(只供 10 歲以上報讀)	718P
	19/7/2025 (六)	日式甜品	719P 鮮果梳乎厘班戟 + 士多啤梨大福	719P, 816P
	20/7/2025 (日)	韓式	720P 韓國草莓蛋糕卷 + 麻糬朱古力曲奇	720P, 824P
	21/7/2025 (一)	西式甜品	721P 經典菠蘿包 + 水果撻	721P
	22/7/2025 (二)	意大利菜	722P 西班牙洋蔥焗豬扒 + 意式鮮茄煮青口	722P, 811P
	23/7/2025 (三)	法國菜	723P 意大利海鮮蛋餅 + 法式蜜糖芥末煎豬扒	709A, 723P, 810P
	24/7/2025 (四)	日式	724P 金菇牛肉卷+日式海鮮大阪燒	724P
	25/7/2025 (五)	點心	725P 流沙奶皇包 + 自製燒賣	725P
	26/7/2025 (六)	日式甜品	726P 銅鑼燒 + 提拉米蘇大福	726P, 823P
	27/7/2025 (日)	韓式	727P 韓式牛肉飯+明洞朱古力香蕉班戟	706P, 727P
	28/7/2025 (一)	中菜	728P 油溫控制: 開胃咕嚕肉(只供 10 歲以上報讀)	728P
	29/7/2025 (二)	西式甜品	729P Oreo 木糠芝士蛋糕	703A, 729P
	30/7/2025 (三)	西式甜品	730P 瑞士蓮 Opera 蛋糕	730P
	31/7/2025 (三)	意大利菜	731P 芝士忌廉肉醬焗千層麵 + 意式蕃茄焗牛肉丸	705A, 721A, 731P, 815A, 825A

全能小廚神 2025

8 月上旬 (A 課程)

時間	日期	菜式	菜式名稱	相同課程
10:00-12:30	01/8/2025 (五)	法國菜	801A 紅酒香橙煮鴨胸 + 黑松露野菌湯	801A
	02/8/2025 (六)	西式甜品	802A QQ 卡通卷蛋	715A, 802A, 826A
	03/8/2025 (日)	意大利菜	803A 意式芝士番茄焗雞扒 + 三文魚忌廉寬條麵	803A
	04/8/2025 (一)	法國菜	804A 法國藍帶豬排 + 法式洋葱湯	718A, 804A, 825P
	05/8/2025 (二)	西式甜品	805A 法式樹頭蛋糕	708P, 805A
	06/8/2025 (三)	點心	806A 可愛刺蝟包 + 北海道牛乳鮮奶撻	711P, 806A
	07/8/2025 (四)	英國菜	807A 愛爾蘭燴羊肉 + 牛油果醬伴煎餅	704A, 807A
	08/8/2025 (五)	英國菜	808A 威靈頓牛柳 + 焗牛油麵包布甸	706A, 725A, 808A, 822A
	09/8/2025 (六)	西式甜品	809A 芒果拿破崙	724A, 809A, 820A
	10/8/2025 (日)	西式甜品	810A 公仔馬卡龍Macaron	710P, 722A, 810A, 819A
	11/8/2025 (一)	法國菜	811A 牛肝菌意大利飯 + 意式海鮮湯	707A, 716P, 811A
	12/8/2025 (二)	西式甜品	812A 法式布甸包	812A
	13/8/2025 (三)	西式甜品	813A 熊貓曲奇 + 玻璃曲奇	723A, 813A
	14/8/2025 (四)	意大利菜	814A 意大利魷魚沙律 + 煙三文魚忌廉扁意粉	814A, 828P
	15/8/2025 (五)	意大利菜	815A 芝士忌廉肉醬焗千層麵 + 意式蕃茄焗牛肉丸	705A, 721A, 731P, 815A, 825A
	16/8/2025 (六)	西式甜品	816A 瑞士蓮朱古力閃電泡芙 + 果醬曲奇	717A, 816A
	17/8/2025 (日)	西式甜品	817A 脆皮腸牛角酥 + 法國朱古力釘漩渦	817A
	18/8/2025 (一)	點心	818A 得意龜仔酥 + 小籠包	818A
	19/8/2025 (二)	西式甜品	819A 公仔馬卡龍Macaron	710P, 722A, 810A, 819A
	20/8/2025 (三)	西式甜品	820A 芒果拿破崙	724A, 809A, 820A
	21/8/2025 (四)	西式甜品	821A 金沙脆皮朱古力包	720A, 821A
	22/8/2025 (五)	英國菜	822A 威靈頓牛柳 + 焗牛油麵包布甸	706A, 725A, 808A, 822A
	23/8/2025 (六)	手打漢堡	823A 三倍芝士牛肉漢堡 + BBQ 汁雞翼	715P, 823A
	24/8/2025 (日)	西式甜品	824A 朱古力丹麥酥	824A
	25/8/2025 (一)	意大利菜	825A 芝士忌廉肉醬焗千層麵 + 意式蕃茄焗牛肉丸	705A, 721A, 731P, 815A, 825A
	26/8/2025 (二)	西式甜品	826A QQ 卡通卷蛋	715A, 802A, 826A
	27/8/2025 (三)	西式甜品	827A 繽紛朱古力甜甜圈	716A, 827A
	28/8/2025 (四)	西式甜品	828A 芒果千層蛋糕	712A, 828A, 826P
	29/8/2025 (五)	意大利菜	829A 青醬海鮮伴義大利寬麵 + 香草牛油烤春雞	728A, 829A
	30/8/2025 (六)	西式甜品	830A 意大利芝士蛋糕 Tiramisu	719A, 830A
	31/8/2025 (日)	西式甜品	831A 日式紅豆燒餅 + 藍梅吉士撻	831A

全能小廚神 2025

8 月下午 (P 課程)

時間	日期	菜式	菜式名稱	相同課程
14:15-16:45	01/8/2025 (五)	點心	801P 紅粉豬仔奶皇包 + 芒果椰汁糕	801P
	02/8/2025 (六)	日式甜品	802P 冷手打烏冬 + 提拉米蘇梳乎厘班戟	712P, 802P
	03/8/2025 (日)	西班牙菜	803P 西班牙海鮮飯 + 西班牙奄列	711A, 803P
	04/8/2025 (一)	中菜	804P 油溫控制: 風味避風塘炒蟹 (只供 10 歲以上報讀)	804P
	05/8/2025 (二)	手打漢堡	805P 脆味夏威夷牛肉漢堡 + 蜜糖雞翼	702P, 805P, 830P
	06/8/2025 (三)	西餐	806P 維也納吉列豬排 + 香橙煎魚柳	806P
	07/8/2025 (四)	西式甜品	807P 北海道流心芝士撻 + 法式焦糖布丁	702A, 807P
	08/8/2025 (五)	日式	808P 日式吉列厚豬扒飯	808P
	09/8/2025 (六)	日式甜品	809P 黑糖蕨餅 + 明太子蛋卷	809P
	10/8/2025 (日)	法國菜	810P 意大利海鮮蛋餅 + 法式蜜糖芥末煎豬扒	709A, 723P, 810P
	11/8/2025 (一)	意大利菜	811P 西班牙洋蔥焗豬扒 + 意式鮮茄煮青口	722P, 811P
	12/8/2025 (二)	西式甜品	812P 芝士梳乎厘 + 吉百利朱古力杏仁條	726A, 812P
	13/8/2025 (三)	法國菜	813P 法式黑松露肝醬燒雞卷 + 法式芥末焗豬排	813P
	14/8/2025 (四)	西式甜品	814P 卡通 CAKE POP	731A, 814P
	15/8/2025 (五)	點心	815P 脆皮奶皇月餅 + 十勝紅豆月餅	704P, 815P
	16/8/2025 (六)	日式甜品	816P 鮮果梳乎厘班戟 + 士多啤梨大福	719P, 816P
	17/8/2025 (日)	意大利菜	817P 卡邦尼汁煙肉意粉 + 自製新鮮意大利粉	727A, 729A, 817P
	18/8/2025 (一)	台式奶茶	818P Q 彈珍珠奶茶 + 手工煙韌芋圓	714P, 818P
	19/8/2025 (二)	西式甜品	819P 雞蛋仔 + 芒果糯米糍	819P
	20/8/2025 (三)	西餐	820P 夏威夷菠蘿雞肉薄餅 + 芝士菠菜焗魚柳	820P
	21/8/2025 (四)	法國菜	821P 焗法式寶雲酥羊架 + 煙肉炸釀磨菇	710A, 821P
	22/8/2025 (五)	日式	822P 日式蛋包飯 + 蟹籽沙律	822P
	23/8/2025 (六)	日式甜品	823P 銅鑼燒 + 提拉米蘇大福	726P, 823P
	24/8/2025 (日)	韓式	824P 韓國草莓蛋糕卷 + 麻糬朱古力曲奇	720P, 824P
	25/8/2025 (一)	法國菜	825P 法國藍帶豬排 + 法式洋蔥湯	718A, 804A, 825P
	26/8/2025 (二)	西式甜品	826P 芒果千層蛋糕	712A, 828A, 826P
	27/8/2025 (三)	法國菜	827P 香燒豬仔脾伴自製蘋果醬 + 德國乾果蛋糕	713A, 827P
	28/8/2025 (四)	意大利菜	828P 意大利魷魚沙律 + 煙三文魚忌廉扁意粉	814A, 828P
	29/8/2025 (五)	日式	829P 日式滑蛋雞扒(親子丼)+ 蛤蜊麵豉湯	829P
	30/8/2025 (六)	手打漢堡	830P 脆味夏威夷牛肉漢堡 + 蜜糖雞翼	702P, 805P, 830P
	31/8/2025 (日)	西式甜品	831P Godiva 朱古力榛子軟包	831P

702A, 807P



北海道流心芝士撻



法式焦糖布丁

圖片只供參考



打發食材 搓粉

703A, 729P



Oreo 木糠芝士蛋糕



圖片只供參考



打發食材

704A, 807A



愛爾蘭燴羊肉



牛油果醬伴煎餅

圖片只供參考



煎鍋處理 搓粉 食材處理 接觸肉類

705A, 721A, 731P, 815A, 825A



芝士忌廉肉醬焗千層麵



意式蕃茄焗牛肉丸

圖片只供參考



煎鍋處理 炸鍋處理 食材處理 接觸肉類

706A, 725A, 808A, 822A



威靈頓牛柳



焗牛油麵包布甸

圖片只供參考



煎鍋處理 搓粉 食材處理 接觸肉類

707A, 716P, 811A



牛肝菌意大利飯



意式海鮮湯

圖片只供參考



煎鍋處理 食材處理 部份合作

708A



照燒嫩滑雞肉飯糰



日式芝士無骨雞翼

圖片只供參考



食材處理 接觸肉類



海鮮成份

709A, 723P, 810P



意大利海鮮蛋餅



法式蜜糖芥末煎豬扒

圖片只供參考



煎鍋處理 食材處理 接觸肉類



海鮮成份

710A, 821P



焗法式寶雲酥羊架



煙肉炸釀磨菇

圖片只供參考



煎鍋處理 炸鍋處理 接觸肉類

TOP

711A, 803P  西班牙海鮮飯  西班牙奄列 圖片只供參考 煎鍋處理 食材處理 接觸肉類 部份合作 海鮮成份	712A, 828A, 826P  西式甜品  芒果千層蛋糕 圖片只供參考 煎鍋處理 打發食材 食材處理 部份合作	713A, 827P  法國菜 香燒豬仔脾伴自製蘋果醬  德國乾果蛋糕 圖片只供參考 煎鍋處理 食材處理 接觸肉類
--	--	---

TOP

713P, 714A  英國菜 英式酥皮波菜焗魚柳  芝士肉醬焗扁意粉 圖片只供參考 煎鍋處理 食材處理 接觸肉類 部份合作 海鮮成份	715A, 802A, 826A  西式甜品  QQ卡通卷蛋 圖片只供參考 打發食材 部份合作	716A, 827A  西式甜品  繽紛朱古力甜甜圈 圖片只供參考 炸鍋處理 搓粉
--	---	---

TOP

717A, 816A  西式甜品 瑞士蓮朱古力閃電泡芙  果醬曲奇 圖片只供參考 打發食材 搓粉	718A, 804A, 825P  法國菜 法國藍帶豬排  法式洋蔥湯 圖片只供參考 煎鍋處理 炸鍋處理 食材處理 接觸肉類 部份合作	719A, 830A  西式甜品 意大利芝士蛋糕 Tiramisu  意大芝士蛋糕 Tiramisu 圖片只供參考 打發食材 部份合作
--	---	---

TOP

720A, 821A  西式甜品  圖片只供參考 金沙脆皮朱古力包 打發食材 搓粉	710P, 722A, 810A, 819A  西式甜品   圖片只供參考 公仔馬卡龍 Macaron 打發食材	723A, 813A  西式甜品 熊貓曲奇  圖片只供參考 玻璃曲奇 搓粉 部份合作
---	--	---

TOP

724A, 809A, 820A  西式甜品  圖片只供參考 芒果拿破崙 打發食材 食材處理	726A, 812P  西式甜品 芝士梳乎厘  圖片只供參考 吉百利朱古力杏仁條 打發食材 搓粉 部份合作	727A, 729A, 817P  意大利菜 卡邦尼汁煙肉意粉  圖片只供參考 自製新鮮意大利粉 煎鍋處理 搓粉 部份合作
---	---	---

TOP

728A, 829A  意大利菜 青醬海鮮伴義大利寬麵  圖片只供參考 香草牛油烤春雞 煎鍋處理 食材處理 接觸肉類 部份合作 海鮮成份	703P, 730A  西式甜品  圖片只供參考 麥提莎彩虹蛋糕 打發食材 部份合作	731A, 814P  西式甜品  圖片只供參考 卡通CAKE POP 打發食材 搓粉
---	--	---

702P, 805P, 830P



脆味夏威夷牛肉漢堡



蜜糖雞翼



704P, 815P



脆皮奶皇月餅



十勝紅豆月餅



705P



意式鮮茄橄欖煎魚柳



羅馬雞肉卷



706P, 727P



韓式牛肉飯



明洞朱古力香蕉班戟



707P



叉燒餐包



得意熊貓包



708P, 805A



法式樹頭蛋糕



709P



星廚瑶柱蘿蔔糕



紫薯煎堆仔



711P, 806A



可愛刺蝟包



北海道牛乳鮮奶撻



712P, 802P



冷手打烏冬



提拉米蘇梳乎厘班戟



TOP

714P, 818P

台式奶茶

Q彈珍珠奶茶

手工煙韌芋圓

圖片只供參考

揉粉 部份合作

715P, 823A

手打漢堡

三倍芝士牛肉漢堡

BBQ汁雞翼

圖片只供參考

煎鍋處理 食材處理 接觸肉類

717P

中式點心

蝦餃

公仔冬菇包

圖片只供參考

揉粉 食材處理 海鮮成份

TOP

718P

中式

香辣軟殼蟹

圖片只供參考

炸鍋處理 接觸肉類 10歲以上 海鮮成份

719P, 816P

日式點心

鮮果梳乎厘班戟

士多啤梨大福

圖片只供參考

煎鍋處理 打發食材 揉粉 食材處理

720P, 824P

韓式

韓國草莓蛋糕卷

麻糬朱古力曲奇

圖片只供參考

打發食材 揉粉

TOP

721P

西式甜品

經典菠蘿包

水果撻

圖片只供參考

打發食材 揉粉 食材處理

722P, 811P

意大利菜

西班牙洋蔥燜豬扒

意式鮮茄煮青口

圖片只供參考

煎鍋處理 食材處理 接觸肉類 海鮮成份

724P

日式

金菇牛肉卷

日式海鮮大阪燒

圖片只供參考

煎鍋處理 食材處理 接觸肉類 海鮮成份

TOP

725P 中式點心  流沙奶皇包  自製燒賣 圖片只供參考 揉麵 接肉肉類 海鮮成份	726P, 823P 日式點心  銅鑼燒  提拉米蘇大福 圖片只供參考 煎鍋處理 揉麵	728P 中式   開胃咕嚕肉 圖片只供參考 煎鍋處理 炸鍋處理 食材處理 接肉肉類 10歲以上
--	---	---

TOP

730P 西式甜品   瑞士蓮 Opera 蛋糕 圖片只供參考 打發食材	801A 法國菜  紅酒香橙煮鴨胸  黑松露野菌湯 圖片只供參考 煎鍋處理 食材處理 接肉肉類 部份合作	803A 意大利菜  意式芝士番茄焗雞扒  三文魚忌廉寬條麵 圖片只供參考 煎鍋處理 食材處理 接肉肉類 海鮮成份
--	---	--

TOP

812A 西式甜品   法式布甸包 圖片只供參考 打發食材 揉麵	814A, 828P 意大利菜  意大利魷魚沙律  煙三文魚忌廉扁意粉 圖片只供參考 煎鍋處理 食材處理 接肉肉類 海鮮成份	817A 西式甜品  脆皮腸牛角酥  法國朱古力釘漩渦 圖片只供參考 揉麵
---	--	---

TOP

818A

中式點心

得意龜仔酥

小籠包

圖片只供參考

搓粉

824A

西式甜品

朱古力丹麥酥

圖片只供參考

搓粉

831A

日式點心

日式紅豆燒餅

藍梅吉士撻

煎鍋處理

搓粉

TOP

801P

中式點心

紅粉豬仔奶皇包

芒果椰汁糕

圖片只供參考

搓粉

食材處理

804P

中式

風味避風塘炒蟹

圖片只供參考

煎鍋處理

炸鍋處理

食材處理

接觸肉類

海鮮成份

806P

西餐

維也納吉列豬排

香橙煎魚柳

圖片只供參考

煎鍋處理

炸鍋處理

食材處理

接觸肉類

海鮮成份

TOP

808P

日式

日式吉列厚豬扒飯

圖片只供參考

炸鍋處理

食材處理

接觸肉類

809P

日式點心

黑糖蕨餅

明太子蛋卷

圖片只供參考

煎鍋處理

搓粉

813P

法式黑松露肝醬燒雞卷

法式芥末焗豬排

圖片只供參考

煎鍋處理

食材處理

接觸肉類

819P

西式甜品

雞蛋仔

芒果糯米糍

圖片只供參考

煎鍋處理 搓粉 食材處理 打發食材

820P

西餐

夏威夷菠蘿雞肉薄餅

芝士菠菜焗魚柳

圖片只供參考

煎鍋處理 搓粉 食材處理 接膺肉類

海鮮成份

822P

日式

日式蛋包飯

蟹籽沙律

圖片只供參考

煎鍋處理 食材處理

海鮮成份

829P

日式

日式滑蛋雞扒(親子丼)

蛤蜊麵豉湯

圖片只供參考

煎鍋處理 食材處理 接膺肉類 部份合作

海鮮成份

831P

西式甜品

Godiva朱古力榛子軟包

圖片只供參考

搓粉